

Setting the Standard™



Manual del operador

ESTUFA DE INDUCCIÓN mirage® cadet



Modelo	Descripción	Voltaje	HZ	Vatios	Enchufe
59300	Mostrador (sólo EE. UU.)	120	50/60	1800	5-15P
59310	Mostrador (sólo Canadá)	120	50/60	1440	5-15P

Gracias por comprar esta estufa de inducción de Vollrath. Antes de usar el equipo, lea y familiarícese con las siguientes instrucciones de operación y seguridad. CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA PARA EL FUTURO. Conserve la caja y embalado originales. Deberá utilizarlos para devolver el equipo en caso de que requiera reparaciones.

Núm. 2350037-1 es Mod. 02/11

Precauciones de seguridad

Para garantizar una operación segura, lea las siguientes afirmaciones y comprenda su significado. Este manual contiene precauciones de seguridad que se explican a continuación. Léalas atentamente.

 **ADVERTENCIA**

Advertencia se usa para indicar la presencia de un peligro que puede provocar lesiones personales graves, muerte o daños materiales considerables si se ignora el aviso.

 **PRECAUCIÓN**

Precaución se usa para indicar la presencia de un peligro que provocará o puede provocar lesiones personales o daños materiales leves si se ignora el aviso.

NOTA

Nota se utiliza para indicar información sobre instalación, funcionamiento o mantenimiento que es importante, pero que no reviste peligros.

¡Por su propia seguridad!

Debe acatar estas precauciones en todo momento, ya que si no lo hace podría lesionarse a sí mismo y a otras personas o al equipo.

Para disminuir el riesgo de lesiones personales o daños en la unidad:

- Enchúfela sólo en tomacorrientes con puesta a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria.
- Cada tomacorriente requiere un circuito aparte. No utilice cables de extensión, regletas eléctricas ni protectores contra sobretensión con esta unidad.
- Como precaución, las personas que utilizan marcapasos deben mantenerse a 30 cm (12") de la unidad mientras se esté usando. Los estudios han demostrado que los elementos de inducción no alteran los marcapasos.
- Mantenga lejos de la unidad todas las tarjetas de crédito, licencias de conducir y demás artículos con banda magnética. El campo magnético de la unidad dañará la información contenida en las bandas.
- La superficie de calentamiento está hecha de un resistente material no poroso. Sin embargo, si se agrieta o rompe deje de usarla de inmediato y desenchufe la unidad.
- No deje una fuente vacía en la unidad mientras la esté usando.
- Esta unidad debe utilizarse sólo en posición plana y nivelada.
- Desenchufe la unidad y deje que se enfríe antes de limpiarla o trasladarla.
- No toque la superficie de cocción, pues permanece caliente tras apagarse la unidad.
- No rocíe con líquidos ni agentes de limpieza los controles ni la parte externa de la unidad.
- Desenchúfela cuando no esté en uso.
- Mantenga la unidad y el cable eléctrico lejos de llamas expuestas, quemadores eléctricos o calor excesivo.
- No caliente latas ni envases sellados, ya que pueden explotar.
- No deje la unidad operando sola.
- Supervise de cerca las unidades en áreas públicas y/o cerca de niños.
- No opere la unidad si se ha dañado o si funciona defectuosamente de algún modo.
- No coloque ningún objeto dentro de los paneles de entrada o salida de aire.
- No coloque peso en la perilla de control.

Función y propósito

Esta unidad está diseñada para utilizarse con baterías de cocina aptas para la inducción (ver más abajo) con base ferrosa plana de 11.4 cm a 26 cm (4-1/2" a 10-1/4") de ancho. Esta unidad está diseñada para usarse únicamente en operaciones comerciales de servicio de comidas. No está diseñada para uso doméstico, industrial ni de laboratorio.

Baterías de cocina aptas para la inducción

- Acero inoxidable ferroso
- Hierro
- Hierro fundido

Baterías de cocina no aptas para la inducción

- Baterías con base inferior a 11.4 cm (4-1/2")
- Baterías de cocina de cerámica, vidrio, aluminio, latón o cobre.
- Baterías de cocina con cualquier tipo de base con patas

NOTA:
Debe haber un mínimo de 10 cm (4") de espacio entre la estufa de inducción y toda superficie circundante para permitir que haya un flujo de aire suficiente alrededor de la unidad. Bloquear el flujo de aire podría sobrecalentarla.

Instalación

Esta unidad debe utilizarse en una superficie plana y nivelada.

NOTA:
Esta unidad no está diseñada para ser empotrada ni incorporada en espacios cerrados.

Debe haber un mínimo de 10 cm (4") de espacio entre la parte posterior del calentador/estufa de inducción y toda superficie circundante.

Debe haber 2 cm (1/2") entre la base del calentador/estufa de inducción y toda superficie circundante.

Debe haber un flujo de aire suficiente alrededor de la unidad. Bloquear el flujo de aire podría sobrecalentarla.

Mostrador

1. Coloque la estufa/calentador de inducción en una superficie plana y estable.
2. Enchufe el cordón eléctrico en un tomacorriente con puesta a tierra cuyo voltaje nominal sea el indicado en la placa identificatoria.

NOTA:
Usar un voltaje distinto del indicado en la placa identificatoria dañará la unidad. Usar un voltaje incorrecto, o modificar el cable eléctrico o componentes electrónicos puede dañar la unidad e invalidará la garantía. Las unidades a inducción deben usar un circuito dedicado aparte.

Operación



ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica.
Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido al interior de la unidad, ya que ello podría causar una descarga eléctrica.

Si se derrama o rebosa líquido sobre la unidad, desenchúfela inmediatamente, retire la olla/fuente y seque todo lo mojado con un paño suave.

3. Coloque la olla/fuente apta para la inducción con alimento en el centro de una superficie de calentamiento.

   NOTA:
   No precaliente ninguna olla/fuente vacía. Debido a la velocidad y eficiencia de la estufa de inducción, la olla/fuente podría sobrecalentarse rápidamente y dañarse.

   NOTA:
   No deje caer utensilios de cocina ni otros objetos sobre la superficie de cocción, pues se romperá la superficie no porosa. La garantía no cubre este tipo de uso indebido.

4. Pulse el botón de encendido/apagado. La PANTALLA mostrará un nivel de potencia o se encenderá el diodo LED de la PANTALLA DE CALENTAMIENTO. Tras colocarse una olla/fuente apta para la inducción en la superficie de calentamiento, la PANTALLA permanecerá encendida o el LED DE CALENTAMIENTO se iluminará. Ello indica que la unidad se está calentando.



⚠ ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras.
No toque la olla/fuente, superficie de cocción, alimentos ni líquidos mientras esté cocinando.

Los alimentos y líquidos calientes pueden quemar la piel. Las superficies de cocción de las estufas de inducción se calientan muy rápidamente. Tenga cuidado al agregar aceite, líquido u otros alimentos ya precalentados en la olla/fuente.

Las unidades con PANTALLA vienen equipadas con la función de “protección contra sobrecalentamiento”. Si la temperatura de la superficie de cocción se torna muy caliente, la unidad se apagará. La pantalla destellará “F5” o “F6” para indicar que la unidad está en el modo de protección contra sobrecalentamiento. Una vez que la unidad se haya enfriado, encienda la superficie de cocción y si no aparece “F5” o “F6”, se puede reanudar la cocción.

La pantalla debe permanecer constante durante la operación. Si destella, consulte la sección sobre **SOLUCIÓN DE PROBLEMAS** del manual.

Si se retira la olla/fuente de la superficie de cocción por más de diez minutos, la unidad se apagará automáticamente. El retirar la olla/fuente por menos de diez minutos no interrumpirá la operación de la unidad.

Todas las unidades arrancarán en el modo de potencia al encenderse por primera vez.

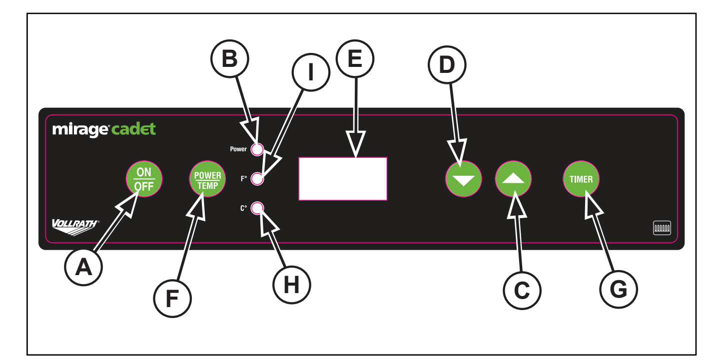


Figura 1. Características y controles, modelo de base de sujeción.

(A) Botón de encendido/apagado (ON/OFF). Púlselo para encender la unidad. El LED de potencia y la PANTALLA de tres (3) dígitos se iluminarán al encenderse la unidad.

(B) Luz LED de POTENCIA encendida. Se ilumina cuando se pulsa el botón de encendido. Esta luz parpadea hasta que se detecta la olla/fuente apta para inducción. Tras la detección ésta permanece encendida.

(C) Botón ascendente. Se utiliza para aumentar el nivel de potencia o el tiempo dependiendo del modo seleccionado.

(D) Botón descendente. Se utiliza para disminuir el nivel de potencia o tiempo dependiendo del modo seleccionado y el modelo.

(E) PANTALLA. Muestra el nivel de potencia, la temperatura, el tiempo del temporizador o un código de error dependiendo del modo y el modelo seleccionado.

(F) Botón de potencia/temperatura (POWER/TEMP). Al pulsarse alterna entre las tres (3) luces LED y las funciones: Control de potencia, control de temperatura en ºF, control de temperatura en ºC.

(G) Botón de temporización (TIMER). Se utiliza para activar e iniciar la función de temporización.

(H) Luz LED en ºC. Se ilumina cuando la temperatura se muestra en grados centígrados.

(I) Luz LED en ºF. Se ilumina cuando la temperatura se muestra en grados Fahrenheit.

Ajuste de la potencia y temperatura

1. Pulse el botón de encendido/apagado para encender la unidad.
2. Coloque la olla/fuente apta para la inducción en la estufa/calentador. En la PANTALLA permanecerá fijo un número. El LED DE CALENTAMIENTO se iluminará en las unidades con luces LED DE TEMPERATURA Y MARGEN DE CALENTAMIENTO.
3. Para ajustar el nivel de la potencia de cocción de 1 a 20, pulse el botón ascendente o descendente.
4. Pulse el botón de arranque/temperatura (POWER/TEMP) para escoger una temperatura aproximada entre 100°F y 400°F. Púlselo por segunda vez para escoger una temperatura aproximada de 40°C a 210°C.
5. Pulse el botón ascendente o descendente para aumentar o disminuir el nivel de potencia/calentamiento o la temperatura. Pulse el botón ascendente o descendente para aumentar o disminuir el nivel de potencia/calentamiento o la temperatura.
6. Pulse el botón de encendido/apagado para apagar la unidad.

Activación del temporizador

1. Pulse el botón de temporización (TIMER). Aparecerá el “1” con un punto destellando en la esquina inferior derecha de la pantalla.
2. Pulse el botón ascendente o descendente para fijar el temporizador desde 1 hasta 180 minutos. El temporizador sólo puede fijarse en incrementos de minutos enteros.
3. La unidad se apagará tras completarse el ciclo fijado en el temporizador y emitir tres (3) tonos.
4. Para cancelar el temporizador, pulse el botón de temporización (G) o el botón de encendido/apagado (A). El temporizador se apagará y la unidad regresará al modo de potencia o temperatura.

ESPAÑOL

LIMPIEZA

Para conservar su aspecto hermoso y prolongar su vida útil, limpie diariamente la estufa de inducción.





Peligro de quemaduras.
No toque la olla/fuente, superficie de cocción, alimentos ni líquidos mientras esté cocinando.

Los alimentos y líquidos calientes pueden quemar la piel. Las superficies de cocción de las estufas de inducción se calientan muy rápidamente. Tenga cuidado al agregar aceite, líquido u otros alimentos ya precalentados en la olla/fuente.



ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica.
Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido al interior de la unidad, ya que ello podría causar una descarga eléctrica.

Si se derrama o rebosa líquido sobre la unidad, desenchúfela inmediatamente, retire la olla/fuente y seque todo lo mojado con un paño suave.

1. Desenchufe la unidad y deje que se enfríe totalmente.
2. Limpie el exterior de la unidad con un paño húmedo y limpio.
3. No emplee materiales abrasivos, limpiadores que rayen ni esponjas metálicas para limpiar la unidad, ya que pueden dañar el acabado.
4. Elimine totalmente los restos de detergente o limpiadores químicos suaves, ya que los residuos podrían corroer la superficie de la unidad.



Solución de problemas

Problema	Podría deberse a	Solución
La unidad se apagó después de 10 minutos, dependiendo de la unidad.	No hay una olla/fuente en la estufa de inducción o ésta no es apta para la inducción. La estufa de inducción se apagó. Esto es normal.	Verifique que la olla/fuente sea apta para la inducción. Consulte la sección **FUNCIÓN y PROPÓSITO** de este manual.
La unidad está encendida, pero no calienta.	Puede que la olla/fuente sea demasiado pequeña o no sea apta para la inducción.	Verifique que la olla/fuente sea apta para la inducción. Consulte la sección **FUNCIÓN y PROPÓSITO** de este manual.
Las luces de la pantalla digital destellan.	Puede que se haya activado la protección contra sobrecalentamiento. Puede que la olla/fuente sea demasiado pequeña o no sea apta para la inducción.	Retire la olla/fuente. Deje que la superficie de cocción se enfríe. Verifique que la olla/fuente sea apta para la inducción. Consulte la sección **FUNCIÓN y PROPÓSITO** de este manual.
La unidad dejó de funcionar repentinamente.	Puede que la unidad esté muy cerca de una fuente de calor externa o la entrada de aire esté restringida.	Reubique la unidad lejos de toda fuente de calor externa. Despeje todas las obstrucciones en la entrada de aire.

Servicio y reparación

Este artefacto no tiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. Para evitar lesiones o daños materiales graves, no trate de reparar la estufa de inducción ni reemplazar un cable eléctrico por su cuenta. No envíe las unidades directamente a The Vollrath Company. Comuníquese con el servicio de reparación profesional calificado que se menciona a continuación.

Servicio de reparación de productos de inducción de VOLLRATH • 1-800-825-6036 (EE. UU.) o www.vollrathco.com

Al comunicarse con el centro de servicio de reparación profesional autorizado, esté listo para proporcionar el número de modelo, número de serie y el comprobante de compra que muestre la fecha en que adquirió la unidad.

Información de garantía para estufas de inducción

The Vollrath Company garantizará las estufas de inducción descritas en este manual por un período de un (1) año de acuerdo con la póliza antedicha. La garantía no cubrirá ningún daño que resulte del uso indebido, abuso, modificación o daños causados por el embalado incorrecto durante la devolución para obtener servicio de reparación dentro del período de vigencia de la garantía.

Cláusula de garantía de The Vollrath Co. L.L.C.

The Vollrath Company L.L.C. garantiza los productos que fabrica y distribuye contra defectos en materiales y fabricación por un período de un año, salvo según se especifica a continuación: La garantía dura por 12 meses a partir de la fecha de instalación original. (Recibo de usuario final)

1. Compresores de refrigeración – período de garantía de 5 años.
2. Repuestos – período de garantía de 90 días.
3. Sartenes y baterías de cocina recubiertas – período de garantía de 90 días.
4. Sistema de remachado EverTite™ – la garantía cubre los remaches sueltos solamente, para siempre.
5. Tiras calentadoras Cayenne® – período de garantía de 1 año más 1 año adicional para las piezas del elemento calefactor solamente.
6. Estufas de inducción serie Mirage® Pro, Ultra y Profesional – período de garantía de 2 años.
7. Estufas de inducción Mirage®, Mirage® Cadet y serie Comercial – período de garantía de 1 año.
8. Estaciones de trabajo ServeWell® a inducción – período de garantía de un año para la mesa de la estación de trabajo y 2 años para los quemadores de inducción.
9. Rebanadoras – período de garantía de 10 años para los engranajes y 5 años para las correas.
10. Batidoras – período de garantía de 2 años.
11. Se ofrecen garantías extendidas al momento de la venta.
12. Batidoras de Boxer – intercambio por 1 año.
13. Productos Vollrath – Redco – período de garantía de 2 años.
14. Líneas de productos Optio/Arkadia – período de garantía de 90 días.
15. Todos los productos no adherentes (por ejemplo sartenes y superficies) tienen una garantía de 90 días para las superficies no adherentes.

Todos los productos de la colección Jacob's Pride®, incluyendo los siguientes, tienen garantía vitalicia:

- Porcionadores de una sola pieza certificados por NSF
- Utensilios Spoodle® certificados por NSF
- Cucharas altamente resistentes con mango ergonómico certificadas por NSF
- Cucharas para servir altamente resistentes certificadas por NSF
- Volteadores de servicio pesado con mango ergonómico
- Tenazas de una sola pieza*
- Cucharones de una sola pieza altamente resistentes*
- Batidores con mango de nylon
- Espumaderas de una sola pieza
- Baterías de cocina Tribute®, Intrigue® y Classic Select®*

*La garantía de Jacob's Pride® no cubre los revestimientos Kool-Touch® no adherentes ni los mangos de silicona.

Artículos vendidos sin garantía:

- Cuchillos para moledoras de carne
- Bombillas en hornos de convección y exhibidores de comida caliente
- Sellos para puertas de hornos
- Vidrio para puertas de hornos
- Vidrio para exhibidores de comida caliente/vitrinas de presentación
- Calibración e instalación de equipos a gas
- Hojas de rebanadora/cortadora (preparación en sobremesa) – Redco y Vollrath

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS, EXPRESAS O IMPLÍCITAS, INCLUYENDO GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD E IDONEIDAD PARA UN FIN O USO EN PARTICULAR

A menos que se indique lo contrario a continuación, la única responsabilidad de The Vollrath Company LLC y la única solución para el comprador, en caso de violación de garantía, The Vollrath Company LLC reparará o, a su criterio, reemplazará el producto defectuoso:

- Para los compresores de refrigeración y el segundo año de garantía para las batidoras y tiras calentadoras Cayenne®, The Vollrath Company LLC proporcionará la pieza reparada o el repuesto solamente; y el comprador asumirá la responsabilidad por todos los gastos de mano de obra en que se incurra en la reparación o reemplazo.
- Para obtener el servicio de garantía, el comprador debe devolver a The Vollrath Company LLC todo producto (que no sea el equipo a gas instalado permanentemente) que pese menos de 50 kg (110 lbs.) o que se encuentre fuera de un radio de 80 km (50 miles) de un técnico de servicio certificado por The Vollrath Company LLC para efectuar reparaciones. Si no es posible comunicarse con un técnico de Vollrath, en el sitio web encontrará los puntos de contacto para obtener servicio. (En el catálogo de productos encontrará los pesos y tamaños de los productos).
- No se ofrece ninguna solución para los productos dañados debido a accidente, descuido, instalación incorrecta, falta de configuración o supervisión correctas cuando era necesario, negligencia, uso incorrecto, instalación u operación contraria a las instrucciones de instalación y operación u otras causas que estén relacionadas con defectos de mano de obra o fabricación. Si el cliente lo solicita, The Vollrath Company LLC reparará y o reemplazará dichos productos a un precio razonable.
- No se ofrece ninguna solución para las rebanadoras cuya hoja no se haya afilado (en el manual del propietario encontrará las instrucciones para afilarla).
- No se ofrece ninguna solución para las batidoras dañadas al cambiar velocidades con la unidad en marcha o al sobrecargarla, ambos casos determinados por un técnico certificado de Vollrath
- El trabajo de garantía debe contar con la aprobación previa de The Vollrath Company LLC. Consulte las instrucciones de operación y seguridad de cada producto para ver los procedimientos de reclamos bajo garantía.
- No se ofrece solución para los productos devueltos que se determine que son aceptables según su especificación.
- No se ofrece ninguna solución bajo una garantía que no esté inscrita según se exige a continuación.

LIMITACIÓN DE GARANTÍA:

THE VOLLRATH COMPANY LLC NO SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES DE NINGÚN TIPO, QUE SE BASEN EN NEGLIGENCIA U OTRO AGRAVIO, VIOLACIÓN DE GARANTÍA O CUALQUIER OTRA TEORÍA.

PROCEDIMIENTO DE GARANTÍA:

Para todos los servicios de garantía, se requiere el proceso e información siguientes:

- Todos los reclamos de garantía se inician llamando a la línea de servicio de asistencia técnica de Vollrath (800-628-0832).
- Un profesional del servicio técnico se encargará de diagnosticar los problemas y proporcionará detalles sobre la solución correspondiente.
- Nombre y teléfono de la persona que llama
- Nombre de la empresa, calle, ciudad, estado y código postal
- Modelo y número de serie
- Fecha de compra y comprobante de compra (recibo)
- Nombre del distribuidor donde se adquirió la unidad

NOTA: Vollrath no aceptará productos que se envíen sin haber seguido correctamente el procedimiento antedicho.

Importante:

PARA EFECTUAR UN RECLAMO Y OBTENER SOLUCIÓN BAJO GARANTÍA, LA GARANTÍA DEBE ESTAR INSCRITA.

INSCRIBA SU GARANTÍA HOY MISMO

EN LÍNEA: Inscriba hoy mismo su producto en línea en www.Vollrathco.com

SIN ACCESO A INTERNET: Si no tiene acceso a la red, por favor inscriba la garantía completando el formulario de inscripción correspondiente y envíelo por fax a la oficina de The Vollrath Co. LLC en el país donde efectuó la compra.

PROCEDIMIENTO DE GARANTÍA

NOMBRE DE EMPRESA

NOMBRE DE CONTACTO CLAVE | CORREO ELECTRÓNICO

DIRECCIÓN

CIUDAD | ESTADO | CÓDIGO POSTAL

PAÍS | TELÉFONO | FAX

MODELO | NÚMERO DE ARTÍCULO

NÚMERO DE SERIE ☐☐☐☐ - ☐☐☐☐☐☐☐☐ - ☐☐☐☐

TIPO DE OPERACION

❑ Restaurante de servicio limitado	❑ Restaurante de servicio completo	❑ Bares y tabernas	❑ Supermercado
❑ Minimercado	❑ Recreación	❑ Hotel/hospedaje	❑ Líneas aéreas
❑ Empresa/industria	❑ Escuela primaria/secundaria	❑ Institutos/universidades	❑ Hospitales
❑ Cuidado de largo plazo	❑ Residencia de adultos mayores	❑ Fuerzas armadas	❑ Correccionales

MOTIVO PARA SELECCIONAR NUESTRO PRODUCTO

❑ Aspecto	❑ Restaurante de servicio completo	❑ Disponibilidad	❑ Recomendación del vendedor
❑ Facilidad de operación	❑ Versatilidad de uso	❑ Precio	❑ Marca

¿LE GUSTARÍA RECIBIR NUESTRO COMPLETO CATÁLOGO Y PERMANECER EN NUESTRA LISTA DE CORREO? ❑ Sí ❑ No

ESPAÑOL



www.vollrathco.com

The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201
U.S.A.

Teléfono: 800.628.0830
Fax: 800.752.5620

Tel. de servicio: 800.628.0832
Fax de servicio: 920.459.5462

Canadá - servicio: 800.695.8560